

French Kiss:

Rinderfiletspitzen mit glacierten Pfifferlingen Sellerie-Vanille-Püree, Rotweinjus und confierten Schalotten

Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen

- 600g Rinderfiletspitzen
- 3 EL Öl oder Butterschmalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 300g Pfifferlinge
- Salz und Pfeffer

Pfifferlinge in heißem Öl mit dem Rosmarin kräftig anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Rinderfiletstreifen salzen, pfeffern und kurz mitbraten, sodass sie innen noch zartrosa bleiben. Alles gut vermengen und abschmecken.



Sellerie-Vanille-Püree:

- 600 g Knollensellerie
- 200 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 20 ml Milch
- 20ml Sahne
- ½ Stk. Vanilleschote
- 20 g Butter
- Zucker, Salz und Pfeffer

Sellerie und Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Währenddessen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch und Sahne mit dem Vanillemark kurz erhitzen. Das gekochte Gemüse abgießen und noch heiß fein stampfen oder durch eine feine Kartoffelpresse drücken. Die warme Vanille-Milch, Butter sowie eine Prise Zucker unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer glatten, cremigen Konsistenz verarbeiten.

Rotweinjus:

- ca. 300 g Rindfleischabschnitte (z. B. Parüren, Sehnen, Knochenstücke)
- 1Bund Wurzelgemüse
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml trockener Rotwein
- 300 ml Rinderfond oder Wasser
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Rindfleischabschnitte und Gemüse kräftig anrösten, Tomatenmark zugeben und mit Rotwein in drei Etappen ablöschen und einkochen. Mit Fond oder Wasser aufgießen, Kräuter zugeben und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Anschließend passieren, einkochen und abschmecken.

Confierte Schalotten:

- 500g Schalotten
- 250 ml Rotwein
- 150 ml Portwein
- 1 Stk Zimtstange
- 2-3 Stk Gewürznelken
- 1 Zweig Thymian
- Salz und Puderzucker

500 g geschälte Schalotten in einem Sud aus Rotwein, Portwein, Zimtstange, Nelken, Thymian, 1 TL Salz und 1 EL Puderzucker bei ca. 80–90 °C etwa 45–60 Minuten sanft confieren, bis sie weich sind. Optional mit Butter oder Öl glasieren und den Sud als Sauce verwenden.